

Bergs sn 2 H.

Flövis sn 2 H.

23681

15/11 57.

Lindow, Styrbjörn. 1956.

ULMA:s fågel. M. 219 surfisk, gravfisk,
luftfisk och liknande.

4 H. 4c

Godkant för kopia 2010-04-21/M. Hugoson

Om gravfisk i Brynje.

Jämtland

Berg sn.

Gravfisken skulle surna under minst en månad. Träkaggar på omkring 20 kg användes. Den var vardagsmat och kunde ätas som den var eller "vassläggas" och stekas. Den skiljer sig litet från surströmming, särskilt i fråga om lukten. Det var en konst att göra gravfisk. Alla fisksorter kunde användas. Både saltfisk, gravfisk och torkad fisk i skafferiet över vintern. Gravfisken var röd i köttet och ansågs vara en delikatess. Den äts som huvudrätt. Ibland misslyckades man och fisken blev för sur eller för litet sur. Man använde järnband runt kaggen för att åstadkomma god tätning vid locket.

Meddelare: Jöns Karlsson, Vattviken, Hoverberg.

Upptecknat i juli 1956 av Styrbjörn Lindow.

ULMA 23681. Styrbjörn Lindow 1956.
JTL. BERG. Frgl. M 219.

Om gravfisk i Vattviken.

Gravfisk fanns förr i Vattviken. Gjordes i tråkaggar.
En sten brukade användas som tyngd. Ingen näver som lock.
Gravfisken var god.

Meddelare: Herr Jonsson, Vattviken, Hoverberg. Född 1874.
Upptecknat i juli 1956 av Styrbjörn Lindow.

Om gravfisk i Vattviken.

All fisk kunde användas till gravfisk. På tråkaggarna
användes lock med sten på som tyngd. Ingen näver.

Meddelare: Helena Andersson, Vattviken, Hoverberg. Född 1878.
Upptecknat i juli 1956 av Styrbjörn Lindow.

Jämtland

Berg sn.

Om gravfisk i Skålan.

Jämtland

Locken till kaggarna var helt av näver. Sten som tyngd.

Klövsjö sn.

Enbart salt vid beredningen.

Meddelare: Olof Andersson (Viken), Skålan, Klövsjö. Född 1874.

Gravfisk görs fortfarande i Nyhems gård. Fisken ligger i varv i kaggarna. Dessa varv kallas "flött". 8 till 10 varv i varje kagge vanligtvis. Vanligt fint salt används. Litet salt mellan flötten. Litet mera salt i själva fisken. Inget vatten. Sten som tyngd förekommer, men de moderna kaggarna har trälist som tätning. Efter ett år blir gravfisken rävbete i denna gård.

Meddelare: John Mattsson, Nyhems gård, Skålan.

Fisken rensas (blodranden längs ryggraden skall vara kvar) och sköljs. Fisken saltas inuti med ett finger som doppats i salt. En aning salt även mellan flötten. Sedan får fisken stå några dagar varefter ny lake tillsätts. I denna: Litet socker, litet salpeter och litet salt. Näverlock med sten på. Kärlet täcks med papper för flugornas skull. Står en tid varmt och sedan i källaren. Stenkärl ibland nuförtiden.

Meddelare: Brita Svedlund, Skålan. Upptecknat juli 1956 av S. Lindow.

ULMA 23681. Styrbjörn Lindow 1956.
JTL. KLÖVSJÖ. Frgl. M 219.

Om gravfisk i Klövsjö.

Jämtland

Gravfisk gjordes förr i Klövsjö. Ursprungligen användes endast salt i kaggarna. Så småningom även socker - en sockerbit per varv fisk. Lock av trä med stor sten på.

Klövsjö sn.

Laken skulle stå över locket så att inte flugorna kunde komma åt fisken. Kaggarna skulle stå uppe i en loge några veckor innan de sattes i källare. Gravfisken användes vanligen under ett år. Den var vardagsmat. Ingen näver vid locket. Sagesmannen har gjort gravfisk själv.

I Vemdalen brukade folket fiska i Storsjö. I Storsjö finns "Gravfiskholmen", vars namn erinrar om denna tid.

Meddelare: Jonas Sellander, Klövsjö. Född 1876.

Upptecknat i juli 1956 av Styrbjörn Lindow.

Landsarkivet i Gäddede
S. Lindow 1956
JTL